MODE D'EMPLOI

hawos Oktagon

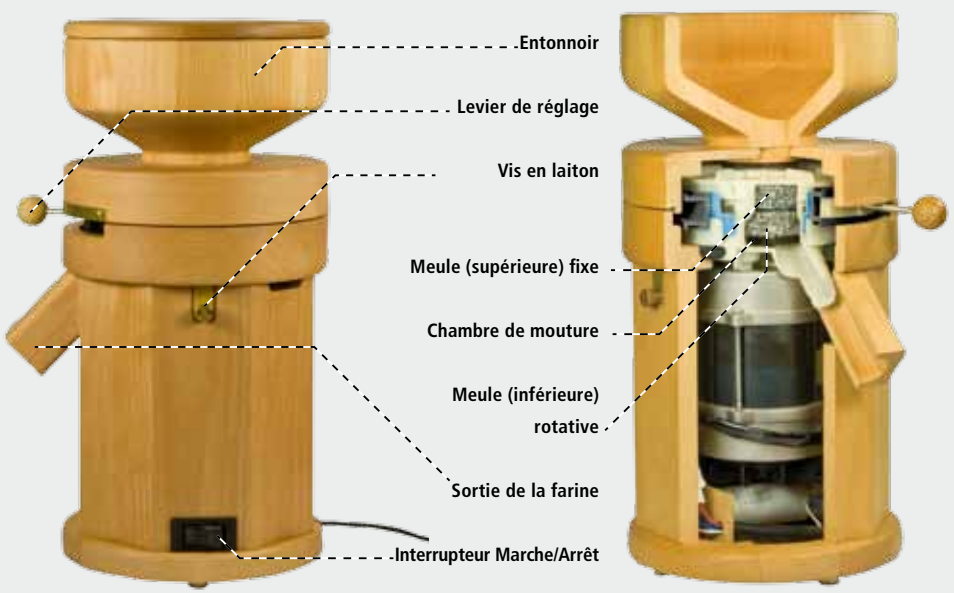
Nous vous félicitons d'avoir acheté votre moulin à céréales hawos !

hawos.

⚠ ATTENTION : La sécurité avant tout !

- ⚠ Branchez votre moulin uniquement à une prise électrique protégée installée conformément aux consignes en vigueur.
- ⚠ Les appareils défectueux ne doivent pas être mis en service.
- ⚠ Lorsque le câble d'alimentation électrique est endommagé, il faut le faire remplacer par le constructeur, son service après-vente ou par une personne qualifiée.
- ⚠ Les réparations ne pourront être effectuées que par des spécialistes autorisés par hawos.
- ⚠ Ne faites jamais fonctionner le moulin sans surveillance !
- ⚠ Pendant le fonctionnement, ne mettez pas les mains dans l'entonnoir ou dans la sortie de la farine – Risque de blessures !
- ⚠ Avant d'ouvrir le boîtier, débranchez impérativement la prise électrique afin d'éviter toute mise en marche involontaire – Risque de blessures !
- ⚠ Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissance, sauf si elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou si elles les ont instruites pour utiliser l'appareil. Il faut surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ⚠ Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau.

Les moulins à céréales hawos sont équipés d'un coupe-circuit de surcourant qui protège le moteur contre une trop forte puissance absorbée (p. ex. lorsqu'un corps étranger bloque les meules).



Cher utilisateur de moulin,

Nous nous réjouissons que vous ayez décidé d'acheter un moulin à céréales hawos !

Votre hawos vous rendra tout au long de l'année de précieux service dans votre cuisine. Avant la première utilisation, il faut respecter quelques points. Veuillez lire ce mode d'emploi avec attention afin de vous familiariser avec votre hawos. Vous le remercierez de sa grande fiabilité et disponibilité.

Utilisation conforme aux normes

Le moulin est conçu et construit pour un usage domestique privé. L'appareil est destiné à moudre les produits mentionnés en page 5.

Étendue de la livraison

Moulin, couvercle de l'entonnoir

Notice succincte

- Brancher l'appareil sur une prise électrique protégée installée selon les consignes en vigueur
- Placer le récipient à farine sous la sortie de la farine
- Régler le degré de finesse avec le levier
- Verser les céréales dans l'entonnoir
- Mettre l'appareil en marche, corriger éventuellement le degré de finesse
- Après la mouture, arrêter l'appareil
- Utilisez le moulin à céréales uniquement pour moudre des aliments ! Vous trouverez un tableau des produits à moudre en page 5

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire d'abord les consignes de sécurité et le mode d'emploi avec attention. Ce n'est que de cette manière que vous pourrez utiliser en toute sécurité et fiabilité l'appareil. Conservez ce mode d'emploi pour l'avenir. Donnez le mode d'emploi à l'utilisateur de ce produit qui vous succédera.

1. Enlevez la sécurité de transport

(Cf. Page 4 « Mise en service »)

2. Produit à moudre

Veuillez n'utiliser que des céréales propres et sèches. Vous reconnaissez une céréale sèche au fait que le grain craque lorsque vous l'écrasez avec une cuillère sur une surface dure. Les céréales humides s'écrasent à plat et ressemblent ensuite à un flocon d'avoine. Pour le réglage du degré de finesse, respectez le tableau des produits à moudre en page 5. Pour moudre du maïs, veuillez n'utiliser que du maïs alimentaire.

Ne moudre le produit qu'une seule fois.

3. Alimentation électrique

Branchez le moulin uniquement sur du courant alternatif. Vérifiez si la tension du secteur correspond à l'indication de tension sur la plaque fixée sous l'appareil.

4. Lieu d'utilisation

Votre moulin possède un boîtier en bois. Le bois est une matière vivante qui peut travailler en fonction de la température et de l'humidité de l'air. Ceci peut provoquer des fissures. Vous devez protéger et entretenir le boîtier. De préférence ne posez pas le moulin à proximité de radiateurs ni à proximité d'un four (vapeur d'eau, humidité).

5. Mise en place du moulin

⚠ Pendant son utilisation, placez le moulin à céréales sur une surface dure et plate (plateau de travail de cuisine). Les fentes de ventilation du moteur sous l'appareil ne doivent pas être bouchées.

Mise en service

Veuillez d'abord lire le chapitre « Avant la première utilisation » (Page 3) et les consignes de sécurité (Page 2) !

Avant la première utilisation, veuillez impérativement enlever la sécurité de transport !

Vous enlevez la sécurité de transport en dévissant les deux vis en laiton (Photo 1) sur le côté du boîtier et en soulevant l'entonnoir (Photo 2). Dévissez complètement les trois vis **rouges** avec un tournevis cruciforme pour les retirer (Photo 3).

Contrôlez le bon siège des joints en mousse de caoutchouc autour du trou dans la meule supérieure (Photo 4). Maintenant, vous pouvez remettre l'entonnoir en place et le fixer avec les vis en laiton.

La mouture

Après avoir branché le moulin au courant électrique, votre hawos est prêt à fonctionner.

Placez un récipient sous la sortie de la farine et réglez le degré de finesse souhaité (Photo 5). Versez ensuite les céréales dans l'entonnoir et mettez le moulin en marche.

Photo 1
Visser les deux vis en laiton à gauche et à droite.

Photo 2
Soulevez l'entonnoir.

Photo 3
Enlever les 3 vis de transport (marquées en rouge).

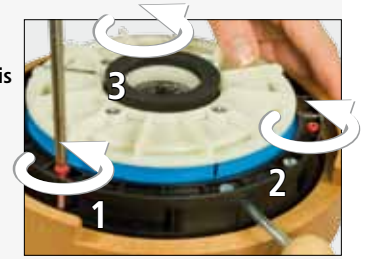


Photo 4
Contrôlez que le joint en mousse de caoutchouc est bien en place (Flèche). Placez l'entonnoir et fixez de nouveau les vis en laiton.

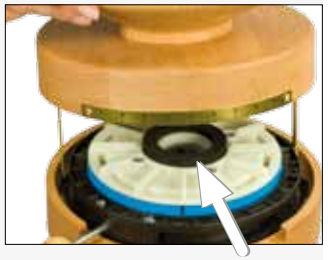
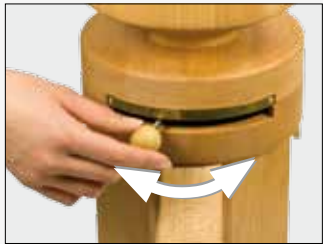


Photo 5
Réglage du degré de finesse : fin vers la gauche, grossier vers la droite.



Réglage du degré de finesse

Vous pouvez régler en continu le degré de finesse du produit à moudre avec le levier de réglage de « 1 » à « 9 ».
En réglant de « 9 » à « 1 » il faut soit :
- que le moulin soit en marche
- que les rouages du moulin soient vides.

Les différents types de céréales et autres produits à moudre se différencient énormément dans leur teneur en graisse, en substances de lest, en corps farineux etc. C'est en fonction de ces données qu'est structuré notre tableau de produits à moudre. Les moulins hawos ont été testés dans le moindre détail, c'est ainsi que ce tableau a pu être établi pour vous. Cependant, il s'agit ici de valeurs approximatives, dépendant de la teneur en humidité des céréales.

Si vous souhaitez régler le degré de finesse encore plus fin que ce que prévoit le tableau, le moulin moudra de manière superfine. Cependant vous risquez d'encrasser les meules. Faites attention au bruit de mouture : Si le bruit diminue, les meules commencent à s'encrasser. Réglez le levier de réglage sur un degré plus grossier.

Arrêtez le moulin lorsque vous avez tout moulu.

Sans produit à moudre dans les rouages, on entend les meules frotter l'une contre l'autre lorsque le réglage est sur fin. La cause : Malgré une très grande précision, les filetages du réglage de la finesse ont toujours besoin d'un peu de jeu. Pendant la mouture, ce très faible jeu de filetage est supprimé par la pression produite sur les deux meules. Les céréales de différente dureté exercent naturellement une pression de mouture différente sur les rouages. Pour cette raison, nous recommandons différents réglages.

Tableau des produits à moudre

Produit à moudre	Réglage à partir du niveau
Blé	1
Seigle	1,5–2
Épeautre	1,5–2
Orge	2,5
Avoine	2,5
Millet	1
Maïs alimentaire	0
Blé dur	0
Riz (pas de riz Parboiled)	1
Sarrasin	1
Blé vert	1
Graines de lin (mélanger avec du blé à 1:1)	2
Pois chiches	1,5
Petits pois	1,5
Flocons de levure	1,5
Quinoa	0,5
Amarante (verser lentement)	0

Essayez aussi des aliments secs s'écoulant ou roulant qui ne sont pas cités dans le tableau ci-contre, p. ex. des légumes secs.
Essayez prudemment et informez-nous du résultat : Nous recevons volontiers des conseils.
Les graines huileuses collent dans les rouages du fait de leur forte teneur en graisse. Mélangez des produits à moudre à teneur en graisse avec du blé ou d'autres céréales dans un rapport de 1:1.

Nettoyage

Une brosse est intégrée sur la meule rotative du bas. Elle supprime la farine à chaque rotation et nettoie ainsi automatiquement le moulin.

Si vous ne souhaitez pas utiliser votre moulin pendant une longue période, nous recommandons de nettoyer tous les restes de farine sur les rouages. Vous y arrivez facilement avec un aspirateur : Placez le levier de réglage sur « grossier » et passez ensuite la buse de l'aspiration dans l'entonnoir et à la sortie de farine en faisant marcher le moulin.

Ne traitez en aucun cas le boîtier avec des détergents abrasifs. Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau. Si nécessaire, vous pouvez essuyer le boîtier avec un chiffon humide et le frotter avec un peu d'huile végétale après le séchage pour entretenir la surface.

Pannes

Si, contre toute attente, des pannes survenaient, vous pourrez les supprimer vous-même sans difficulté :

Le moteur ne démarre pas : Est-ce que votre moulin est branché au secteur ? Est-ce que la prise est bien branchée ?
Solution :
- Vérifiez les deux et mettez fin à la panne

Le moteur fait du bruit, mais il ne démarre pas : Il se peut que lors de l'arrêt, des graines de céréales se soient coincées entre les meules et qu'elles les bloquent.
Solution :
- Moteur en marche, placez le levier de réglage sur « grossier » jusqu'à ce que le moulin marche de nouveau
- Revenez lentement sur « fin » (Page 4, Photo 5)

Le moulin marche, mais la farine ne sort pas : Les céréales sont trop humides ou, par exemple, en moulant trop finement de l'épeautre ou de l'avoir, il se peut que les meules soient encrassées.
Solution :
- Moudre environ 100 g de riz naturel (réglage moyen)
- Si nécessaire, ouvrir les rouages et enlever les impuretés (Cf. à ce sujet le chapitre « Ouvrir les rouages »)

Pendant le fonctionnement, le moulin s'arrête : Un corps étranger ou une meule collée peut faire arrêter le moulin. Dans ce cas, le coupe-circuit de protection contre le surcourant s'enclenche et le moulin est automatiquement arrêté au bout de 20 secondes.
Solution :
- Enlever le corps étranger ou, après refroidissement du moulin, moudre environ 100 g de riz naturel (réglage moyen)

Le levier de réglage ne peut plus se mettre en position « fin » :
Un retour de farine, p. ex lorsque le récipient de farine est trop plein, il peut se produire un bouchon dans les rouages. Des restes de céréales ou un corps étranger sont dans les rouages.
Solution :
- Mettre le levier de réglage sur « grossier », démarrer le moulin et le laisser fonctionner à vide
- Si nécessaire, ouvrir les rouages et enlever les restes de farine ou le corps étranger. En cas de forte encrassement des meules, nettoyer avec une brosse dure et sèche (Cf. à ce sujet le chapitre « Ouvrir les rouages »)

Photo 6
Tourner la meule supérieure dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la retirer.

Photo 7
Les marques noires doivent être l'une en face de l'autre.

Photo 8
Attention : en tournant, la meule ne doit pas se mettre de travers.

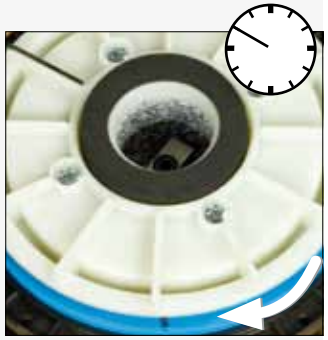


Photo 9
Contrôlez que le joint en mousse de caoutchouc est bien en place (Flèche). Placez l'entonnoir et fixez de nouveau les vis en laiton.

Ouvrir les rouages

⚠ Attention ! Arrêter le moulin avec le contacteur Marche/Arrêt et, avant d'ouvrir le boîtier, débrancher la prise électrique pour éviter une remise en marche involontaire – Risque de blessures !
- Dévisser les deux vis en laiton sur le côté gauche et droit (Page 4, Photo 1)
- Soulever l'entonnoir (Page 4, Photo 2)
- Tournez la meule supérieure au niveau de la bague en plastique (avec beaucoup de force !) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous puissiez la retirer (Photo 6)

Pour assembler de nouveau le moulin, placez-le de telle manière à ce que la sortie de farine soit orientée vers vous.
- Placer la meule supérieure exactement à l'horizontale sur la bague en plastique intérieure
- La marque noire doit se trouver « à 6 heures » au-dessus de la marque de la bague de maintien (Photo 7)
- Appuyez légèrement sur la meule et tournez de nouveau jusqu'à la butée (une rotation complète et ensuite jusqu'à « 10 heures »). Cf. à cet effet la photo 8

Vérifiez que la bague en mousse de caoutchouc est bien en place. Maintenant, vous pouvez remettre l'entonnoir en place et le fixer avec les deux vis en laiton (Photo 9).

Données techniques

Modèle	Oktagon 1	Oktagon 2
Boîtier	Hêtre massif	
Qté de remplissage de l'entonnoire	1.100 g (blé)	
Surface sur pied Ø (mm) Hauteur (mm)	Ø 200 410	Ø 200 450
Puissance de mouture du blé	environ 125 g/min	environ 220 g/min
Rouages	Meule en corindon-céramique, horizontale, Ø 100 mm	
Poids	8,8 kg	10,3 kg
Puissance du moteur	360 Watt/230 Volt, 50 Hz	600 Watt/230 Volt, 50 Hz
Garantie	10 ans **Le moulin est conçu et construit pour un usage domestique privé. L'appareil est destiné à moudre les produits mentionnés en page 5. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme aux normes. hawos décline toute responsabilité pour les conséquences d'une utilisation non conforme aux normes.**	
	À la fin de sa durée de vie, ce produit doit être remis à un centre de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Les matières premières sont recyclables conformément à leur désignation. Veuillez interroger votre commune pour connaître les centres compétents de recyclage.	

Service après-vente hawos

Si vous avez des questions concernant votre moulin, appelez-nous ou écrivez-nous un e-mail, notre service après-vente vous aide volontiers. Tél. : +49(0)6172 671749 • e-mail : info@hawos.de

hawos.

puissants moulins – farines fines

hawos Kornmühlen GmbH
Ober-Eschbacher Straße 37
D-61352 Bad Homburg v.d.H.
Germany
Tel.: +49 (0) 6172 40120-0
Fax: +49 (0) 6172 40120-19
info@hawos.de · www.hawos.de

Design: www.2sinn.com

GA_Oktagon_10/12/2009_F